

低糖質バスクチーズケーキ

所要時間 60分



材料

(15cm型)

| | |
|---------|------|
| クリームチーズ | 350g |
| ラカント | 100g |
| コーンスターチ | 10g |
| 卵 | 4つ |
| 生クリーム | 180g |

作り方

1. クリームチーズを常温に戻しておく
2. 15cm底抜け型を用意し、丸めて濡らしたクッキングシートを型にセットする
3. Aボウルにクリームチーズを入れ、ゴムベラで滑らかになるまで混ぜた後、ラカントを入れて混ぜる
4. 混ぜたらコーンスターチを入れてゴムベラで混ぜる
5. オーブンを250度に予熱する
6. 卵4つをBボウルに割り入れ、フォークでよく混ぜる
7. Aボウルに混ぜた卵を5～6回に分けて入れ、その都度ゴムベラで混ぜる
8. 生クリームを入れて混ぜたら、型にザルをセットし、生地を漉しながら型に流し込む
9. 型を上から落として数回トントンし、オーブン250度で25分焼く
10. 焼き上がったならケーキクーラーの上に置いて冷ます（粗熱が取れたら冷蔵庫へ）

詳細

アレルギー（28品目中）

乳、卵

糖質量・カロリー

糖質：3.2 g カロリー：261 kcal（8等分した時の1切れ）

保存

冷蔵：3～4日目安

参考

YouTube：バスクチーズケーキ屋さんの究極バスクチーズケーキの作り方/
バニラ/抹茶/アールグレイ